

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

1. DESCRIZIONE

1.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - A)

- A1. Manopola vapore/acqua calda
- A2. Coperchio serbatoio acqua
- A3. Poggiatezze
- A4. Serbatoio acqua estraibile
- A5. Cappuccinatore
- A6. Erogatore
- A7. Ugello cappuccinatore
- A8. Cavo alimentazione
- A9. Vaschetta raccogliogocce
- A10. Vassoio poggiatezze
- A11. Doccia caldaia
- A12. Pressino

1.2 Descrizione pannello di controllo

(pag. 3 - B)

- B1. Tasto ON/OFF 
- B2. Tasto erogazione caffè/acqua calda 
- B3. Tasto funzione vapore 
- B4. Spia alimentazione I
- B5. Spia temperatura OK per erogazione caffè/acqua calda
- B6. Spia temperatura OK per erogazione vapore

1.3 Descrizione degli accessori

(pag. 2 - C)

- C1. Coppetta portafiltro
- C2. Filtro crema 1 caffè 
- C3. Filtro crema 2 caffè 
- C4. Filtro crema cialde ESE 
- C5. Misurino dosatore
- C6. Decalcificante (*non incluso, acquistabile presso i centri assistenza autorizzati)

2. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

1. Aprire il coperchio della macchina (fig. 1), quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 2);
2. Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 3). Reinserire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio stesso;
3. Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

Attenzione: Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio o senza serbatoio.

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Accendere l'apparecchio premendo il tasto  (B1) (fig. 4): si accende la spia alimentazione I (B4);
2. Inserire nella coppetta portafiltro (C1) il filtro caffè che si vuole utilizzare (fig. 5);
3. Agganciare il portafiltro alla macchina senza riempirlo di caffè macinato (fig. 6);
4. Posizionare un contenitore da 0,5 litri sotto la doccia caldaia e un altro contenitore da 0,5 litri sotto il cappuccinatore (fig. 7);
5. Attendere l'accensione della lampada spia OK (B5) (fig. 8) e subito dopo premere il tasto  (fig. 9): lasciare fuoriuscire quindi dal portafiltro circa mezzo serbatoio;
6. Ruotare quindi la manopola vapore in senso antiorario (fig. 10) e lasciare fuoriuscire dal cappuccinatore tutta l'acqua restante del serbatoio;
7. Richiudere la manopola vapore e ripremere il tasto ;
8. Svotare i due contenitori e riposizionarli sotto la doccia caldaia e sotto il cappuccinatore e ripetere i punti 5-6-7.

Ora l'apparecchio è pronto all'uso.

3.1 Autospegnimento

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un certo periodo di tempo (diverso a seconda dei modelli), si spegne automaticamente (la spia alimentazione si spegne).

3.2 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di pre-riscaldare la macchina in questo modo:

1. Accendere la macchina premendo il tasto  (la spia alimentazione I (B4) si accende) (fig. 4) e agganciare il portafiltro alla macchina senza riempirlo di caffè macinato (fig. 6);
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla;
3. Attendere l'accensione della spia OK (fig. 8) e subito dopo premere il tasto  (fig. 9), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della spia OK, quindi interrompere ripremendo lo stesso tasto;
4. Svotare la tazza, attendere che la lampada spia OK (B5) si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

(E' normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo ed innocuo sbuffo di vapore).

4. COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL CAFFÈ MACINATO

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1). Utilizzare il filtro  se si vuole fare un caffè oppure il filtro  se si vogliono fare 2 caffè;

2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 11). Se si desidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi;

Attenzione: per un corretto funzionamento, prima di riempirlo di caffè macinato, assicurarsi sempre che il filtro non abbia residui di polvere di caffè della precedente infusione.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 12). La pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro;
4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del porta-filtro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: ruotare l'impugnatura verso destra con decisione (fig. 6) per evitare perdite d'acqua;
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 13). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda.
6. Assicurarsi che la spia **OK** (fig. 8) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda) e premere il tasto . Ottenuta la quantità di caffè desiderata, per interrompere, ripremere lo stesso tasto;
7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra;

Pericolo scottature! Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

8. Per eliminare il caffè usato, battere il portafiltro capovolto (fig. 14).
9. Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto .

5. COME PREPARARE L'ESPRESSO UTILIZZANDO LE CIALDE

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "3.2 CONSIGLI PER UN CAFFÈ PIÙ CALDO", assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo;

Nota Bene: utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il seguente marchio. Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

2. Inserire il filtro per caffè in cialde (C4) () nel portafiltro;
3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 15). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro;
4. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 6);
5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

6. COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi;
2. Premere il tasto  (fig. 16) e attendere l'accensione della spia **OK** (B6) (fig. 17);
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 19);

Nota Bene: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore;
5. Attendere l'accensione della lampada spia **OK** (B6). L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore;
6. Aprire il vapore ruotando in senso antiorario la manopola vapore per qualche secondo per spurgare l'eventuale presenza di acqua nel circuito stesso. Richiudere il vapore;
7. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm (fig. 13) e ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 10). A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso;
8. Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è di 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e ripremere il tasto .
9. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

Nota Bene: Se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini;

Se si desidera rifare il caffè dopo aver montato il latte, bisogna prima raffreddare la caldaia altrimenti il caffè fuoriesce bruciato. Per raffreddarla posizionare un contenitore sotto la doccia caldaia, premere il tasto  e far uscire dell'acqua finché si spegne la spia **OK**. Ripremere lo stesso tasto e procedere quindi con la preparazione del caffè.

Si consiglia un'erogazione di vapore massima di 60 secondi e di non montare il latte per più di 3 volte consecutive.

7. PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE DOPO OGNI USO

Attenzione! per motivi di igiene si raccomanda di pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso.

Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 6 e 7 del cap. "6. COME PREPARARE IL CAPPUCCINO") ruotando la manopola vapore. Con questa operazione, il

cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegner l'apparecchio premendo il tasto ① (B1).

2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: Ruotare e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 21);
3. Sfilare verso il basso l'ugello cappuccinatore (fig. 22);
4. Controllare che i fori del cappuccinatore, indicati in (fig. 23), non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo;
5. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

8. PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo il tasto ① (fig. 4). Attendere che la spia **OK** sia accesa (fig. 8);
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Quando la lampada spia **OK** si accende, premere il tasto  (fig. 9) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 10): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, chiudere la manopola vapore e ripremere il tasto .

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

9. PULIZIA

9.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- la vaschetta raccogli gocce (A9)
- i filtri caffè (C2), (C3) e (C4);
- la doccia caldaia (A11);
- il serbatoio dell'acqua (A4);
- il cappuccinatore (A5) come indicato al paragrafo "7. PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE DOPO OGNI USO";

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

Pericolo! Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

Nota Bene: Per periodi di inutilizzo superiori a 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzare la macchina, di procedere ad un risciacquo come illustrato al paragrafo "3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO"

9.2 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

1. Rimuovere la vaschetta;
2. Rimuovere la griglia poggiategge, eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riassemblare il vassoio raccogli gocce;
3. Reinserire quindi la vaschetta raccogli gocce.

9.3 Pulizia dei filtri caffè

Pulire regolarmente ogni settimana i filtri caffè:

Filtri 1 e 2 tazze

1. Estrarre il filtro forato tirando la apposita linguetta (fig. 23);
2. Sciacquare i filtri sotto l'acqua corrente (fig. 24);
3. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 25);
4. Reinserire il filtro forato spingendolo bene fino in fondo.

Filtro cialde

Sciacquare sotto l'acqua corrente. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 25).

9.4 Pulizia della doccia caldaia

Ogni 300 caffè circa, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 26);
- Togliere la doccia caldaia;
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 26);
- Pulire la doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia facendo attenzione a posizionarla correttamente sulla guarnizione.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

10. DECALCIFICAZIONE

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni 200 caffè circa. Si consiglia di utilizzare il decalcificante De'Longhi (C6)* che si trova in commercio.

Seguire la seguente procedura:

1. Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante, ottenuta diluendo con acqua il decalcificante in base alle indicazioni riportate sulla confezione;
2. Premere il tasto ① ;
3. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia caldaia ed il cappuccinatore;
4. Attendere che la spia **OK** si accenda (fig. 8);

5. Premere il tasto  (fig. 9) ed erogare circa 1/4 di soluzione contenuta nel serbatoio: di tanto in tanto ruotare la manopola vapore per far uscire dell'acqua dal cappuccinatore. Poi interrompere l'erogazione riprendendo il tasto  e lasciar agire la soluzione per circa 5 minuti;
6. Ripetere il punto 5 altre 3 volte, finché il serbatoio è vuoto;
7. Per eliminare le tracce di soluzione anticalcare, risciacquare bene il serbatoio e riempirlo con acqua fresca (senza decalcificante);
8. Premere il tasto  ed erogare l'acqua fino a svuotare il serbatoio acqua: di tanto in tanto ruotare la manopola vapore per far uscire dell'acqua dal cappuccinatore (fig. 10);
9. Ripetere i punti 7 e 8.

11. DATI TECNICI

Tensione di rete:	220-240V-50/60Hz
Potenza assorbita:	1100W
Dimensioni LxPxH:	185x244(329)x305 mm
Pressione:	15 bar
Capacità serbatoio acqua:	1.1 l
Lunghezza cavo alimentazione:	1300 mm
Peso:	3,8 kg

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro ed il filtro perforato estraibile sono otturati	Eseguire la pulizia come indicato nel par. "9.3 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	La doccia della caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "9. PULIZIA"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al paragrafo "10. DECALCIFICAZIONE"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito o è sporco	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	Il filtro ed il filtro perforato estraibile sono otturati	Eseguire la pulizia come indicato nel par. "9.3 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
Il caffè espresso è freddo	La lampada spia OK non è accesa nell'istante in cui si eroga caffè	Attendere l'accensione della lampada spia OK
	Il pre-riscaldamento non è stato eseguito	Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel par. "3.2 CONSIGLI PER UN CAFFÈ PIÙ CALDO"
	Le tazzine non sono state preriscaldate	Pre-riscaldare le tazzine con dell'acqua calda
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al par. "10. DECALCIFICAZIONE"

Rumore elevato della pompa	Il serbatoio acqua è vuoto	Riempire il serbatoio
	Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo
	Ci sono bolle d'aria nell'innesto serbatoio	Seguire le istruzioni al par. "8. PRODUZIONE DI ACQUA CALDA" fino ad erogare acqua
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato troppo	Pressare meno il caffè
	La quantità di caffè macinato è elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	La doccia caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato nel par. "9.4 PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA"
	Il filtro ed il filtro perforato estraibile sono otturati	Eseguire la pulizia come indicato nel par. "9.3 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso; assicurarsi che non sia umido
	Qualità di caffè macinato non è di tipo corretto	Cambiare qualità di polvere di caffè macinato
Il caffè ha un sapore acido	Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente	Dopo la decalcificazione risciacquare l'apparecchio come indicato al par. "10. DECALCIFICAZIONE"
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore è sporco	Eseguire la pulizia del cappuccinatore come descritto al par. "7. PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE DOPO OGNI USO"
	Calcicare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al par. "10. DECALCIFICAZIONE"
L'apparecchio si spegne	È intervenuto l'autospegnimento	Premere il tasto ① per riaccendere l'apparecchio